



Collations

Apéro de luxe

Pour 8 personnes.

Ingrédients

150 grammes de tomates séchées au soleil
150 grammes tomates cerise (colorées)
200 grammes de grissini (à l'huile d'olive)
120 grammes de jambon sec italien
150 grammes de salami (de snacks)
200 grammes de fromage (en dés)
1 baguette (petite, en rondelles)
150 grammes de tapenade verte
150 grammes d'olives (vertes)
150 grammes saumon (fumé)
1 poignée de rucola
4 pains pita

Méthode de préparation

Mettez les olives, les tomates séchées au soleil, les tomates cerises, la roquette et la tapenade dans des petits plats séparés. Chauffez les pains pita dans un grille-pain et coupez-les en triangles.

Disposez le saumon, le jambon cru, les cubes de fromage, les pains pita et la baguette sur un beau plateau de service en bois. Placez entre cela les petits plats de tomates séchées, d'olives, de tomates cerises et de roquette.

Servez avec la tapenade, les grissinis et les snacks salami.

